СЕМЬ ПОВАРЯТ

Семь поварят – ваши незаменимые помощники в будни и праздники. Доверяйте их опыту и смело следуйте их советам!

Все блюда, рецепты которых приводятся в книге, приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим».

Каждый рецепт сопровождается цветной иллюстрацией, информацией о времени приготовления и калорийности блюда.

МИЛЛИОН МЕНЮ®
для праздников и будней
www.millionmenu.ru
Интернет-магазин –
shop.millionmenu.ru

ТОРТЫ

СЕМЬ ПОВАРЯТ

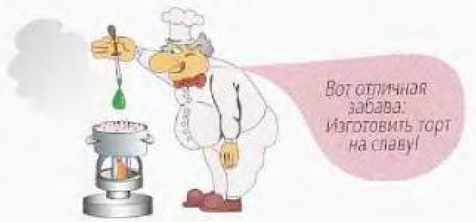
ТОРТЫ



МИЛЛИОН МЕНЮ®

СЕМЬ ПОВАРЯТ

ТОРТЫ



Издательство «Аркаим»
Издательство «Казка»

УДК 641.5
ББК 36.99
Т61

Торты. – 2-е изд. – Челябинск: Аркаим, 2010. – 32 с.: ил. – (Семь поварят).

Т61 ISBN 978-5-8029-2392-4

В книге собраны рецепты оригинальных тортов из различных видов теста.

УДК 641.5
ББК 36.99

2-е издание
Семь поварят
Издание для досуга

Торты

Блюда приготовлены в кулинарной студии издательства «Аркаим»
Иллюстрации – фотостудия издательства «Аркаим»

Рецепты и фотографии блюд – на сайте www.millionmenu.ru

Подписано в печать 09.10.09. Формат 60×100/16
Усл. печ. л. 2,2. Заказ № У046

ООО «Издательский дом «Аркаим»
454091, г. Челябинск, ул. Карла Маркса, 38, оф. 413

Отпечатано в Украине

ISBN 978-617-545-002-4 ООО «Казка», г. Киев

ISBN 978-5-8029-2392-4

СОДЕРЖАНИЕ







ТОРТ «ЯГОДЫ НА СНЕГУ»



на 10 порций

- крем масляный (см. Доп. рецепты) 1 стакан
- крем заварной (концентрат) 1 пакетик
- бисквит шоколадный 400 г
- ликер вишневый 5 ст. ложек
- клубника 200 г
- сахарная пудра ½ стакана

■ Приготовьте заварной крем, следуя указаниям на упаковке, охладите и смешайте с масляным кремом.

■ Бисквит разрежьте горизонтально пополам и пропитайте коржи ликером. На каждый корж выложите треть приготовленного крема.

■ На один корж уложите ягоды клубники, сверху положите второй корж кремом вниз.

■ Оставшимся кремом покройте поверхность торта, посыпьте пудрой. Охладите.

■ Оформите белым шоколадом, карамелью, цветами из мастики и клубникой.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •



ТОРТ «ЕЛЕНА ПРЕКРАСНАЯ»

на 8 порций

- бисквит шоколадный 400 г
- желатин 2 ст. ложки
- сливки густые 2 стакана
- крем англез (см. Доп. рецепты) 300 г
- бренди 3 ст. ложки
- вода 1 л
- вино белое 2 стакана
- сахарная пудра 3 стакана
- груши 6 шт.
- яичные желтки 3 шт.
- молоко 1 стакан

■ Вино смешайте с водой, добавьте стакан сахарной пудры и доведите до кипения. Груши сварите в сиропе. Остудите, нарежьте ломтиками.

■ Желтки смешайте с 1 стаканом сахарной пудры. Молоко вскипятите, влейте в яично-сахарную смесь и прогрейте. Добавьте ломтики груш, оставив часть для оформления, распущенный желатин; перемешайте, остудите.

■ Сливки взбейте с оставшейся сахарной пудрой, введите в крем англез, добавьте бренди, перемешайте.

■ Влейте в форму половину крема, выложите ломтики груш, залейте оставшийся крем и сверху уложите корж. Охладите. Выложите торт на блюдо коржом вниз, оформите орехами, фруктами, ягодами, покройте желе.

• Время приготовления 1 час 40 минут плюс охлаждение •



Больше вкуса, больше шика!
Дыню встретила клубника.
Ни к чему пустые речи –
Пробуйте итоги встречи!

ТОРТ КЛУБНИЧНО-ДЫННЫЙ

на 6 порций

- бисквит 400 г
- сливки густые 1 стакан
- крем заварной (концентрат) ½ пакетика
- дыня 300 г
- сок 1 апельсина
- сироп сахарный 1 стакан
- коньяк 3 ст. ложки
- желе из красной смородины ½ стакана

■ Заварной крем приготовьте, следуя указаниям на упаковке, охладите. Добавьте сливки, перемешайте.

■ Бисквит выложите в форму.

■ Апельсиновый сок смешайте с коньяком и сахарным сиропом, пропитайте бисквит. Смажьте его приготовленным кремом, уложите ломтики дыни. Охладите.

■ Поверхность торта покройте желе. Снова охладите.

■ Оформите торт кремом, шоколадом, клубникой и орехами.

• Время приготовления 1 час 20 минут плюс охлаждение •

ТОРТ ГЛАЗИРОВАННЫЙ С АНАНАСОМ

на 4 порции

- мука пшеничная 1 стакан
- сахар ½ стакана
- масло сливочное 170 г
- яйца 3 шт.
- молоко 3 ст. ложки
- ананас консервированный 100 г
- вишня 70 г
- сахарная пудра 6 ст. ложек
- вода 2 ст. ложки
- вишня консервированная 30 г

■ Масло разотрите с сахаром до получения однородной массы. Вбейте яйца по одному, всыпьте муку, добавьте молоко, часть вишни без косточек и нарезанный ломтиками ананас.

■ Выложите смесь в смазанную маслом форму и выпекайте 50 минут. Остудите, выложив из формы.

■ Сахарную пудру смешивайте с теплой водой до получения однородной массы. Полейте торт приготовленной глазурью, оформите взбитыми с сахаром сливками, листиками из шоколада и вишней.



• Время приготовления 1 час 20 минут плюс охлаждение •

ТОРТ С ФРУКТОВЫМ ЖЕЛЕ

на 6 порций

- бисквит 400 г
- грейпфрут ½ шт.
- сливки густые 1 стакан
- крем англез (см. Доп. рецепты) 1 стакан
- желе фруктовое ½ стакана

для мандаринового мусса:

- сок мандариновый 5 стаканов
- сахар 1 стакан
- яичные желтки 10 шт.
- молоко 1 стакан
- желатин 2 ст. ложки

■ Для мусса в мандариновый сок добавьте молоко и, помешивая, доведите до кипения. Желтки взбейте с сахаром и, не прекращая взбивать, влейте горячую смесь. Добавьте распущенный желатин и, помешивая, прогрейте до загустения. Охладите и взбейте в пену.

■ Из бисквита вырежьте круг и выложите в форму с бортиками.

■ Грейпфрут очистите, разделите на дольки и выдержите в морозильнике.

■ Сливки введите в крем англез и соедините с муссом.

■ Форму наполните муссом, покройте фруктовым желе, в центр уложите дольки грейпфрута, охладите.

■ Оформите торт карамелью, физалисом и белым шоколадом.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ДИЖОНСКИЙ СЮПРЕМ



на 6 порций

- бисквит 1 шт.
- желе черносмородиновое 1 стакан

для начинки:

- пюре черносмородиновое 1 стакан
- желатин 2 ст. ложки
- яичные желтки 5 шт.
- сахар 2 ст. ложки
- крем белковый (см. Доп. рецепты) 2 стакана
- сливки густые 3 стакана

■ Черносмородиновое пюре нагрейте. Желатин распустите, добавьте к пюре, перемешайте. Снимите с огня и остудите.

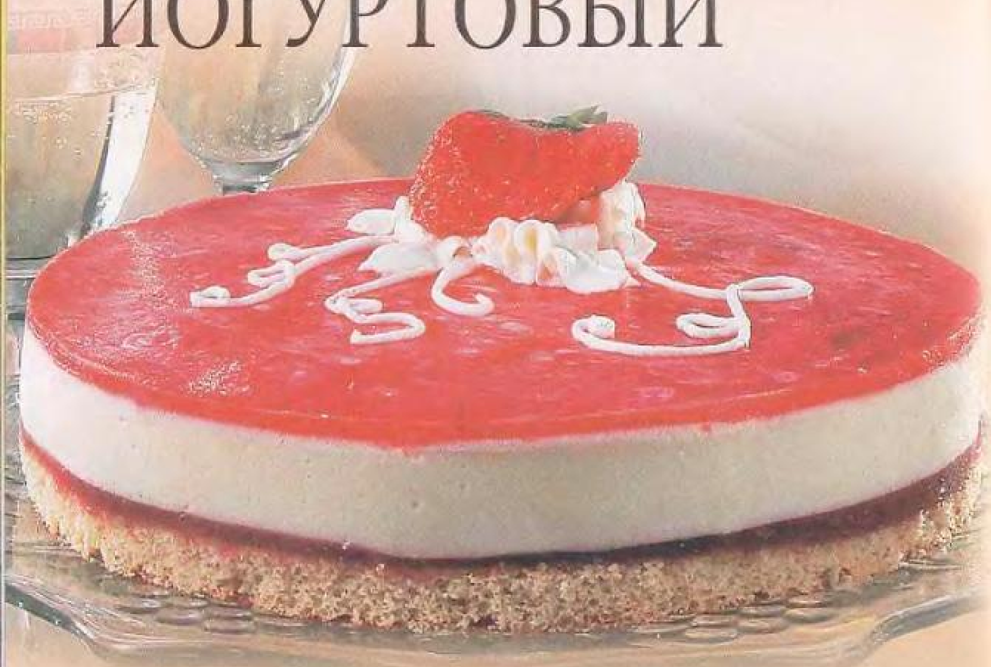
■ Растертые с сахаром желтки взбейте на водяной бане, влейте в черносмородиновую массу, перемешайте. Охладите.

■ Сливки взбейте с сахаром и введите белковый крем, затем добавьте черносмородиновую массу и перемешайте.

■ Дно и бортики формы выложите бисквитом, затем заполните форму черносмородиновой массой. Охладите. Покройте торт желе. Оформите земляникой и карамелью.

• Время приготовления 1 час 30 минут плюс охлаждение •

ТОРТ КЛУБНИЧНО-ЙОГУРТОВЫЙ



на 6 порций

бисквит 400 г

для клубничного желе:

- клубника 600 г
- желатин 2 ч. ложки
- сахар 2 ст. ложки

для йогуртового мусса:

- йогурт 450 г
- сливки густые 250 г
- желатин 1 ст. ложка
- сахар 2 ст. ложки
- сок и цедра 1 лимона
- листики мяты

■ Желатин для желе и мусса замочите по отдельности. После набухания распустите желатин на водяной бане.

■ Для клубничного желе 500 г клубники протрите, смешайте с сахаром и желатином.

■ Бисквитный корж уложите в выстеленную пленкой разъемную форму и вылейте на него желе, отделив 3 столовые ложки. Охладите.

■ Для мусса йогурт смешайте с лимонным соком, сахаром, половиной тертой цедры и желатином, добавьте взбитые сливки. Выложите мусс на застывшее на бисквите желе и охладите. На мусс налейте тонким слоем оставшееся клубничное желе и слегка размешайте, придавая поверхности мраморный рисунок. Охладите, оформите клубникой и мятой.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ТОРТ ДЫННЫЙ



О вкусе дынного торта
Спросили у мастера спорта.
«Хочу, – говорит, – чтоб к медали
Мне этого торта подали!»

на 6 порций

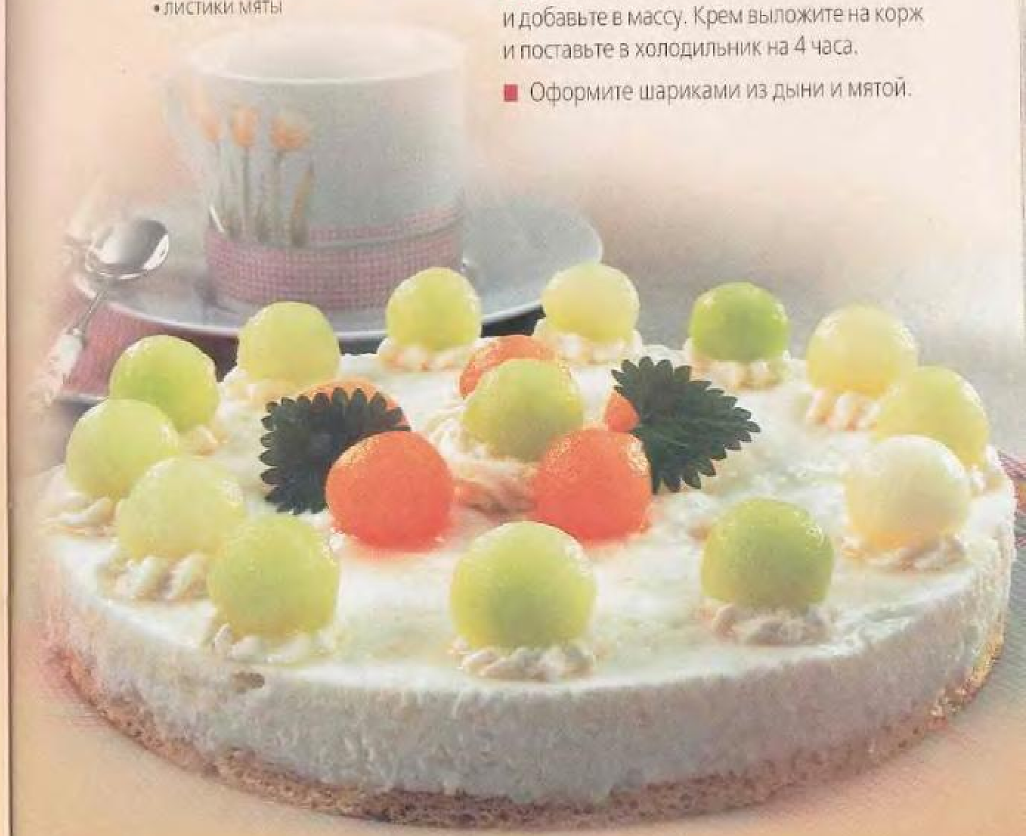
- бисквит 400 г
- масло сливочное 125 г
- желатин 1 ст. ложка
- мякоть дыни 600 г
- сахар ½ стакана
- сливки густые 1 стакан
- сахар ванильный 1 ч. ложка
- листики мяты

■ Разъемную форму застелите пергаментной бумагой. Выложите в нее бисквит.

■ Из мякоти дыни вырежьте несколько шариков и отложите. Из оставшейся мякоти сделайте пюре. Добавьте сахар, размоченный в холодной кипяченой воде, и разогретый на слабом огне желатин, поставьте на 30 минут в холодильник.

■ Взбейте сливки с ванильным сахаром и добавьте в массу. Крем выложите на корж и поставьте в холодильник на 4 часа.

■ Оформите шариками из дыни и мятой.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ТОРТ С СЫРОМ И ЯГОДАМИ

на 8–10 порций

- бисквит 600 г
- сыр плавленый мягкий 500 г
- ягоды (черника, малина, клубника и др.) 500 г
- сливки густые или сметана 200 г
- сахар 3 ст. ложки
- сок 1 лимона
- шоколад белый 100 г
- хлопья миндаля 2 ст. ложки

■ С лимона снимите теркой цедру, отожмите из него сок.

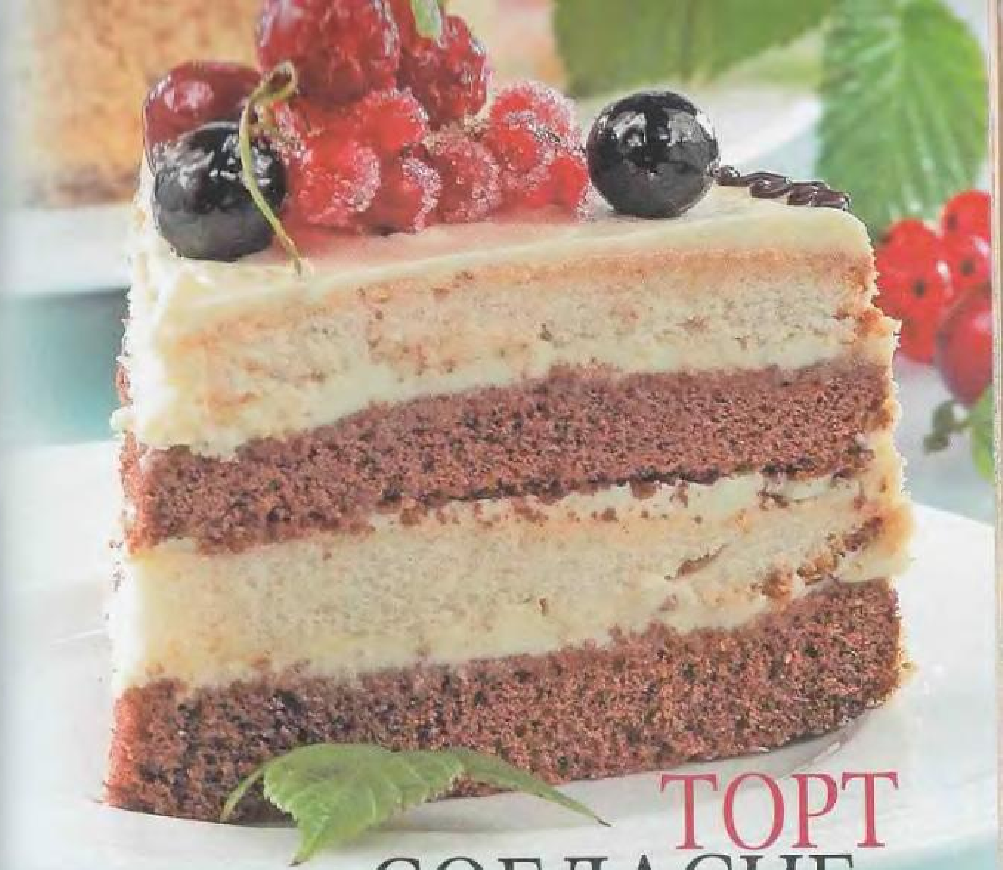
■ Сыр соедините с сахаром, лимонным соком и цедрой, добавьте сливки или сметану и хорошо взбейте.

■ Бисквит разрежьте на 2 коржа по горизонтали.

■ На бисквитный корж намажьте половину сырного крема, накройте вторым коржом, смажьте оставшимся кремом и разложите ягоды. Торт оформите стружкой из шоколада и хлопьями миндаля.

• Время приготовления 1 час •





ТОРТ «СОГЛАСИЕ»

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- молоко сгущенное с сахаром 400 г
- сода пищевая 2 г
- яйца 2 шт.
- крахмал 50 г
- какао-порошок 2 ст. ложки

для крема:

- масло сливочное 200 г
- молоко сгущенное с сахаром 400 г
- маргарин 1 ст. ложка

■ Для теста смешайте сгущенное молоко, яйца, муку и соль, взбивайте, постепенно добавляя крахмал, до увеличения объема в 2 раза, в конце взбивания всыпьте соду.

■ Массу поделите пополам, в одну часть добавьте какао-порошок. Застелите пергаментом дно двух форм, смажьте пергамент маргарином, тесто разлейте в формы, заполняя их на ⅓. Выпекайте 20 минут при 220 °С.

■ Для крема размягченное масло взбейте, постепенно добавляя сгущенное молоко.

■ Выпеченные коржи разрежьте вдоль пополам, смажьте кремом и уложите половинки друг на друга. Оформите кремом боковую поверхность, посыпьте бисквитной крошкой.

• Время приготовления 1 час 30 минут •



ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ С МИНДАЛЕМ

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 200 г
- шоколад темный 200 г
- масло сливочное 180 г
- сахар 160 г
- миндаль измельченный 100 г
- крахмал 1 ст. ложка
- яйца 8 шт.

для крема:

- масло сливочное 200 г
- сахарная пудра 160 г
- какао-порошок 2 ст. ложки
- ром 1 ст. ложка

■ Шоколад растопите на водяной бане, охладите, не давая затвердеть.

■ Яичные белки отделите от желтков, охладите, добавьте щепотку соли и взбейте, добавив ⅓ сахара, в пену.

■ Масло и желтки взбейте с добавлением ⅔ сахара. Когда сахар растворится, всыпьте муку, крахмал, миндаль и шоколад, перемешайте. Введите взбитые белки и снова перемешайте.

■ Тесто выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, выпекайте 1 час 20 минут при 180 °С.

■ Для крема взбейте масло с сахарной пудрой, добавьте ром и какао-порошок, перемешайте.

■ Охладите корж, разрежьте на 2–3 пласта, смажьте их кремом и уложите друг на друга. Торт оформите кремом, готовым печеньем или меренгами.

• Время приготовления 1 час 40 минут плюс охлаждение •

ТОРТ МАНДАРИНОВЫЙ

на 6 порций

- мука пшеничная 1 стакан
- масло сливочное 9 ст. ложек
- сахар 7 ст. ложек
- яйца 3 шт.
- соль
- мандарины консервированные 150 г
- сливки густые 1 стакан
- сахарная пудра ½ стакана

■ Масло разотрите с сахаром до однородной массы и, взбивая, введите по одному яйца. Смешайте муку с солью, добавьте к масляной смеси, перемешайте. Выложите в форму и выпекайте 45 минут. Остудите.

■ Мандарины обсушите. Поверхность коржа проколите и пропитайте сиропом от мандаринов. Торт покройте сливками, взбитыми с сахарной пудрой. Оформите мандаринами, шоколадом, джемом, цедрой лайма и листиками мяты.



Если в доме мандарины –
Нет причины для тоски.
Для пирушки есть причины.
Дайте масла и муки!



• Время приготовления 1 час 20 минут плюс охлаждение •

ТОРТ «НАДЕЖДА»

на 10 порций

- мука пшеничная 3 стакана
- яйца 3 шт.
- сахар 80 г
- сметана 180 г
- молоко сгущенное с сахаром 200 г
- сода ½ ч. ложки
- ядра грецких орехов 1 стакан
- шоколад белый и темный по 100 г

для крема:

- масло сливочное 200 г
- молоко сгущенное с сахаром 200 г

■ Яичные желтки взбейте с сахаром, отдельно взбейте яичные белки в пену.

■ Желтки соедините со сметаной, добавьте сгущенное молоко и орехи, перемешайте. Всыпьте муку с содой, быстро перемешайте, введите взбитые белки. Тесто разделите на две части, испеките два коржа.

■ Для крема взбейте масло со сгущенным молоком до устойчивой консистенции.

■ Коржи разрежьте по горизонтали, переслоите кремом.

■ Оформите стружкой из белого и темного шоколада.



• Время приготовления 1 час 20 минут •





ТОРТ «ОСЕННИЕ ЛИСТЬЯ»

на 10 порций

для теста:

- мука пшеничная 2 ст. ложки
- какао-порошок 2 ч. ложки
- сухари белые 1½ стакана
- сахар 1 стакан
- яйца 10 шт.

для сиропа:

- сахар 1 стакан
- вода 1 стакан
- коньяк 2 ст. ложки

для крема:

- масло сливочное 250 г
- молоко сгущенное с сахаром 150 г
- орешки кедровые очищенные 1 стакан
- коньяк ½ ч. ложки
- какао-порошок 2 ст. ложки

■ Сухари дважды пропустите через мясорубку, просейте.

■ Яйца взбейте с сахаром до увеличения в объеме в два раза, добавьте какао-порошок, муку, сухари, осторожно перемешайте. Вылейте тесто в смазанную маслом разъемную форму и выпекайте бисквит при 180–200 °С. Охладите.

■ Из воды, сахара и коньяка сварите сироп.

■ Для крема взбейте масло, добавляя сгущенное молоко и коньяк. В готовый крем подмешайте орешки.

■ Готовый бисквит разрежьте на три коржа, пропитайте сиропом, прослоите кремом.

■ Оформите торт рисунком, используя какао-порошок и несколько листочков-шаблонов из плотной бумаги.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •



ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ

на 6 порций

- тесто слоеное 300 г
- сахар 1 стакан
- миндаль рубленый жареный 200 г
- яйца 4 шт.
- масло сливочное 100 г
- ром 2 ст. ложки
- сливки густые 1 стакан
- мед 2 ст. ложки

■ Орехи соедините с сахаром, яичными желтками, размягченным маслом, ромом, добавьте половину сливок и взбитые белки.

■ Разогретый мед смешайте с 2 столовыми ложками сахара и оставшимися сливками.

■ Тесто раскатайте, выложите в форму. Сделайте несколько проколов, затем уложите ореховую массу, на нее – медовую смесь и выпекайте 40 минут.

■ При подаче оформите торт миндалем, ягодами и листиками мяты.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

на 6 порций

- тесто слоеное 600 г
- ликер вишневый 3 ст. ложки
- крем заварной (концентрат) 1 пакетик
- орехи грецкие рубленые 200 г
- сливки густые 1 стакан

■ Слоеное тесто тонко раскатайте и вырежьте три круглых сочня. Слегка наколите их вилкой, сбрызните водой и выпекайте 20 минут при 220 °С. Остудите.

■ Заварной крем приготовьте, следуя указаниям на упаковке, влейте половину ликера и взбейте. В сливки добавьте оставшийся ликер.

■ Коржи уложите один на другой, прослоив заварным кремом, поверхность покройте взбитыми сливками. Оформите орехами, кремом и вишней.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •





ТОРТ С ГРУШАМИ И МИНДАЛЕМ

на 10 порций

- яйца 3 шт.
- яичные белки 5 шт.
- груши 5 шт.
- ядра грецких орехов 1 стакан
- миндаль очищенный 1 стакан
- сахар ⅓ стакана
- сахарная пудра ¾ стакана
- крупа манная ½ стакана
- варенье жидкое ½ стакана
- сок клюквенный 2 ст. ложки
- сметана 2 ст. ложки
- маргарин 1 ст. ложка
- сода ¼ ч. ложки



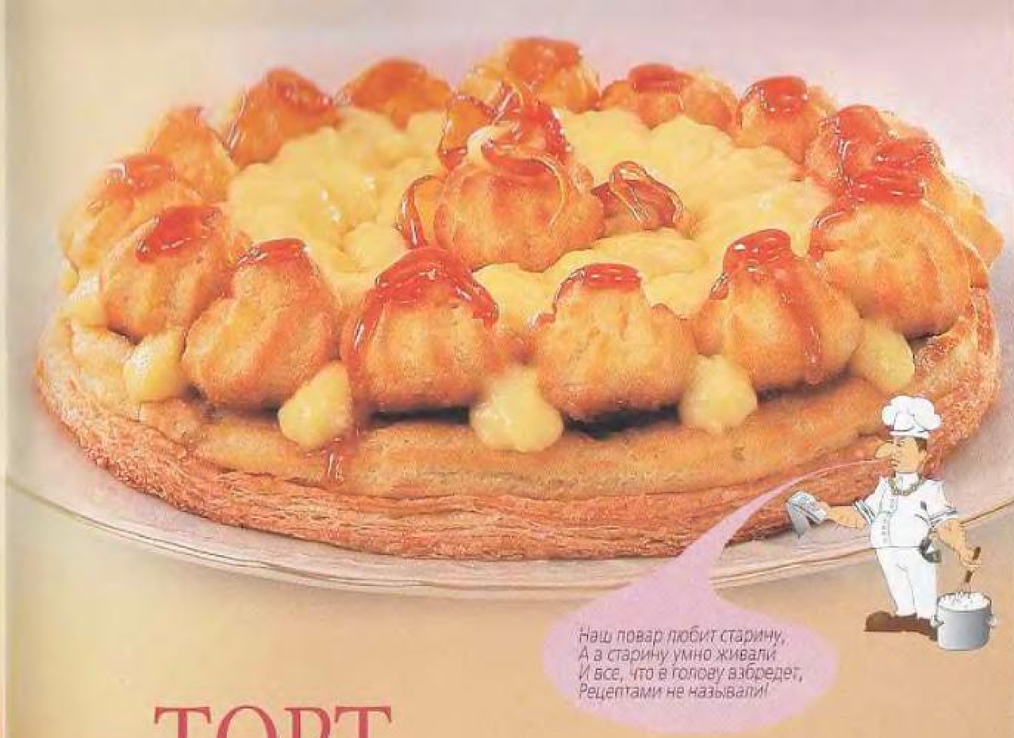
Разотрите сахарную пудру с яичными желтками, введите манную крупу, сметану и оставьте для набухания на 40 минут.

Добавьте орехи, соду, взбитые белки и нарезанные груши, перемешайте, выложите в смазанную маргарином форму и выпекайте при 180 °C.

Для воздушной массы белки взбейте с сахаром в пену, добавляя клюквенный сок.

Охлажденный бисквит разрежьте на две части по горизонтали, пропитайте вареньем, посыпьте мелко рубленным жареным миндалем, покройте розовой воздушной массой и поставьте на минуту в разогретую духовку.

• Время приготовления 1 час 20 минут плюс охлаждение •



ТОРТ В СТАРИННОМ СТИЛЕ

на 6 порций

- тесто слоеное 150 г
- тесто заварное (см. Доп. рецепты) 300 г
- яичный желток 1 шт.
- джем абрикосовый ½ стакана
- крем заварной (концентрат) 1 пакетик
- крем белковый (см. Доп. рецепты) 2 стакана
- сахар ванильный

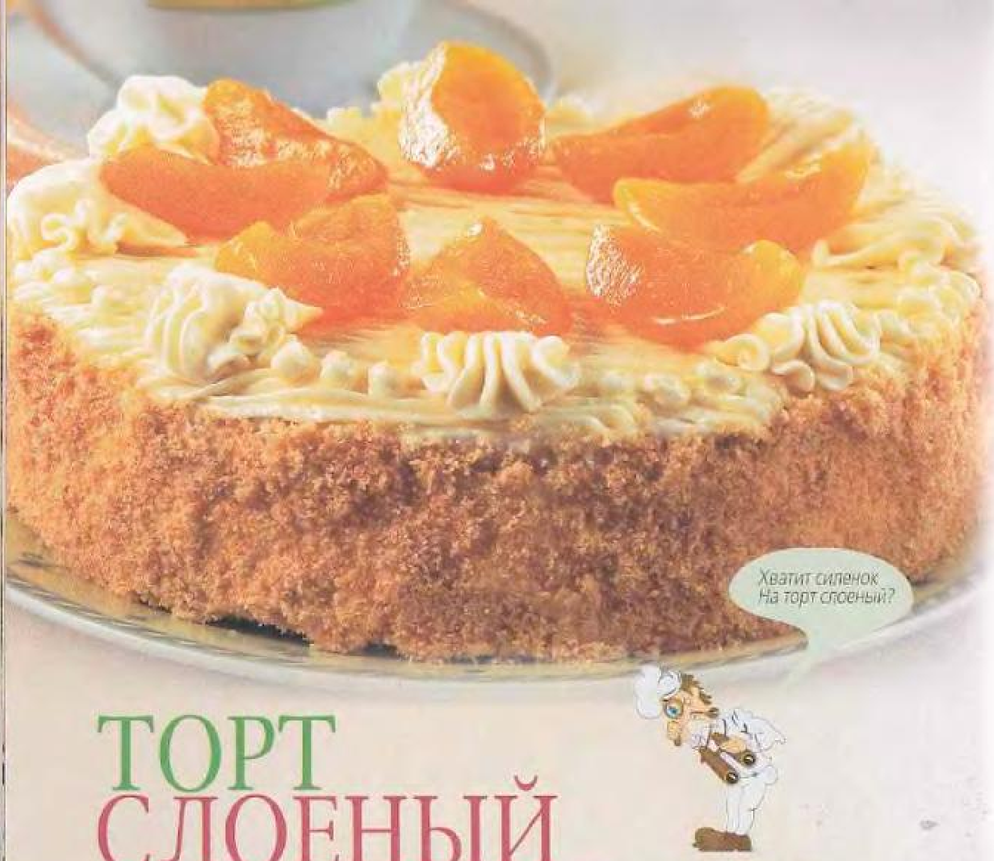
Слоеное тесто раскатайте и вырежьте круг диаметром 20–25 см. Выложите на смоченный противень и сделайте проколы.

Заварное тесто отсадите на слоеный корж. На другой противень отсадите 20 шариков из заварного теста, смажьте их взбитым желтком. Выпекайте шарики и корж до готовности.

Заварной крем приготовьте, следуя указаниям на упаковке, смешайте с белковым кремом.

С помощью джема приклейте к коржу шарики из заварного теста и на каждый шарик нанесите джем. На середину коржа выложите крем. Торт охладите.

• Время приготовления 1 час 45 минут плюс охлаждение •



ТОРТ СЛОЕНЫЙ С АБРИКОСАМИ

на 8 порций

для теста:

- мука пшеничная 350 г
- маргарин 250 г
- вода 120 г
- соль ¼ ч. ложки
- уксус 3%-й ¼ ч. ложки

для крема:

- масло сливочное 200 г
- молоко сгущенное с сахаром 150 г
- коньяк 1 ст. ложка
- сахар ванильный 1 ст. ложка
- абрикосы консервированные 500 г

■ Муку смешайте с размягченным маргарином, осторожно подлейте подсоленную и подкисленную уксусом воду, быстро замесите тесто. Поставьте тесто в холодильник на 3 часа. За это время два раза раскатайте тесто в тонкий пласт и сложите его в 4 слоя.

■ Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 0,6 см, вырежьте две круглые лепешки, положите на противень. Испеките, охладите, прослоите кремом. Верх торта оформите абрикосами и кремом, боковую поверхность смажьте кремом и посыпьте слоеной крошкой.

ТОРТ ЛИМОННО-СЛИВОЧНЫЙ

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- сахар 1 стакан
- масло сливочное 120 г
- яйца 2 шт.
- соль

для лимонно-сливочного крема:

- яйца 5 шт.
- сахар 1 стакан
- сок лимонный 1 стакан
- сливки густые 1 стакан

■ Для теста муку просейте, взбейте яйца, добавьте соль, сахар и перемешайте. Введите размягченное масло и замесите тесто.

■ Тесто раскатайте в пласт и выложите в форму, наколите вилкой. Застелите листом фольги, насыпьте сухие бобы. Выпекайте 15–20 минут при 190 °С.

■ Яйца взбейте с сахаром, влейте лимонный сок. Сливки взбейте и соедините с яично-сахарной смесью.

■ Из готового коржа удалите бобы и фольгу. Наполните корж начинкой и слегка запеките.

■ При подаче оформите цедрой, ломтиками лимона, апельсина и листиками мяты.



ТОРТ С ВИШНЕЙ И ОРЕХАМИ



На горе растет орех,
Под горою – вишня.
Сочиняли угощенье –
И вот у нас что вышло!

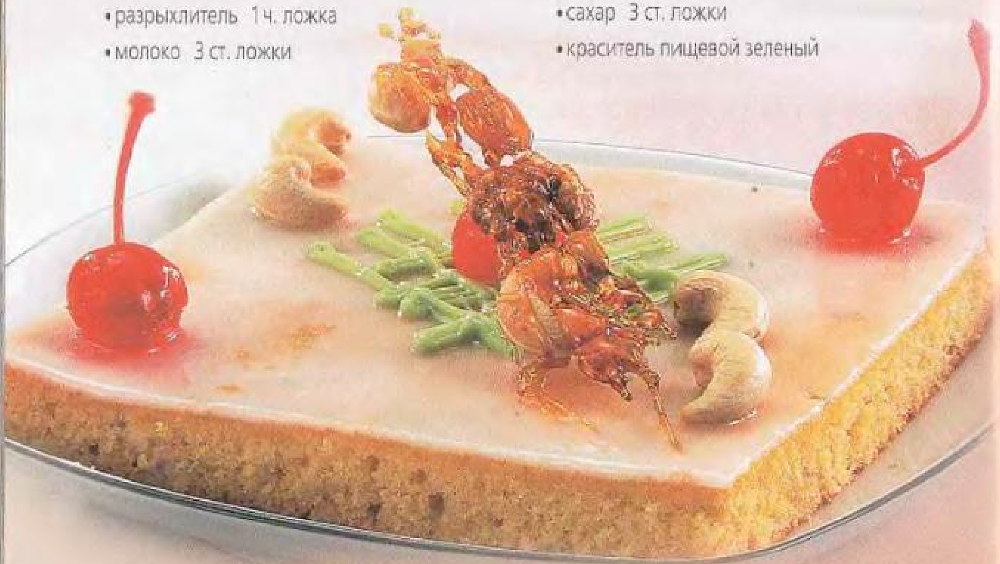
на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- масло сливочное 100 г
- сахар 4 ст. ложки
- мед 1 ст. ложка
- яйца 2 шт.
- разрыхлитель 1 ч. ложка
- молоко 3 ст. ложки
- эссенция миндальная
- вишня 100 г
- орехи кешью 50 г
- сахарная пудра 1 стакан
- вода 2 ст. ложки

для крема:

- масло сливочное 4 ст. ложки
- сахар 3 ст. ложки
- краситель пищевой зеленый



■ Для теста масло нарежьте и выложите в прогретую посуду вместе с остальными ингредиентами. Взбейте до получения однородной массы. Тесто выложите на смазанный маслом противень и выпекайте 20 минут. Остудите.

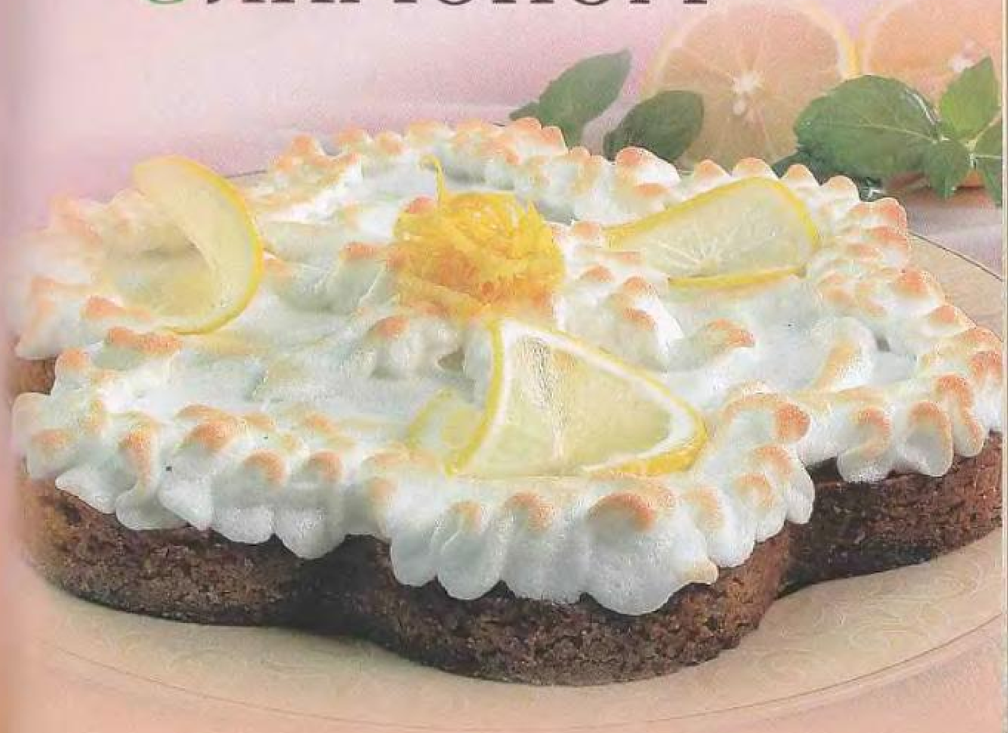
■ В сахарную пудру влейте воду и разотрите до однородной консистенции. Полейте глазурью пирог, поверхность разровняйте.

■ Для крема масло взбейте с сахаром, добавьте краситель.

■ Оформите торт кремом, карамелью, орехами и вишней.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ТОРТ С ЛИМОНОМ



на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- сахар ½ стакана
- масло сливочное 100 г
- яичный желток 1 шт.
- сахар ванильный
- соль

для начинки:

- сливки густые ½ стакана
- сахар 3 ст. ложки
- яйца 3 шт.
- сок лимонный 2 ст. ложки
- цедра лимона тертая 2 ст. ложки

■ В муку положите сахар, соль, добавьте масло, нарезанное крупными кубиками, перемешайте. Добавьте яичный желток, ванильный сахар, еще раз перемешайте, сформуйте шар. Охлаждайте его 30 минут.

■ Тесто раскатайте, выложите в форму, выпекайте до готовности. Охладите.

■ Для начинки все ингредиенты взбейте, выложите на испеченный корж и поместите форму в духовку еще на 15 минут.

■ Оформите торт ломтиками и цедрой лимона.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ТОРТ С СЫРОМ И АПЕЛЬСИНАМИ



на 8–10 порций

для теста:

- печенье сахарное 175 г
- масло сливочное 125 г

для начинки:

- сыр адыгейский, сулугуни 300 г
- сливки густые 250 г
- апельсин 1 шт.
- сок лимонный 3 ст. ложки
- сахар 2–3 ст. ложки
- ванилин на кончике ножа

для оформления:

- апельсины 3 шт.
- сливки густые 125 г
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- ядра миндаля

■ Печенье раскрошите и смешайте со взбитым маслом. Уложите в разъемную форму для торта и разровняйте.

■ Сыр разомните и хорошо перемешайте с сахаром, ванилином и лимонным соком. Сливки взбейте в пену и соедините с сырной массой. Затем добавьте очищенный от кожицы и нарезанный кусочками апельсин.

■ Начинку нанесите на основу, разровняйте и выдержите в холодильнике 3 часа.

■ Перед подачей оформите торт дольками апельсина, сливками, взбитыми с сахарной пудрой, и миндалем.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ТОРТ «МЕДОВАЯ ГОРКА»



на 5 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- яичные желтки 5 шт.
- мед 1½ стакана
- сметана 3 ст. ложки
- сода ¼ ч. ложки
- масло растительное 200 г
- посыпка кондитерская разноцветная
- соль

■ Желтки взбейте со сметаной, добавьте соду и соль. Всыпьте муку и замесите крутое тесто.

■ Раскатайте тесто в жгуты, нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте в масле, затем обсушите на сите или бумажном полотенце.

■ Жареные кусочки теста залейте жидким медом, перемешайте, уложите горкой и поставьте в холодильник на 3–4 часа.

■ Перед подачей оформите торт кондитерской посыпкой.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

творожный?
Это вкусно и несложно!

ТОРТ ЯГОДНЫЙ С ТВОРОГОМ



на 7 порций

- печенье бисквитное 200 г
- творог 600 г
- йогурт 300 г
- сахар 1 стакан
- смесь различных ягод 350 г
- конфеты с миндалем 50 г
- лимон 1 шт.

■ Прямоугольную форму застелите пищевой пленкой. Дно выложите бисквитным печеньем. Смешайте творог, йогурт и сахар. Добавьте в творожную массу ягоды и крупно нарезанные конфеты. Ягодно-творожную массу равномерно выложите на печенье и поставьте на 1 час в морозильную камеру.

■ Перед подачей на несколько секунд опустите форму в горячую воду. Замороженный торт опрокиньте на блюдо и снимите пленку. Оформите торт ломтиками лимона и ягодами.



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •



ТОРТ ПЕРСИКОВЫЙ

на 6 порций

для коржа:

- сухари панировочные ½ стакана
- сахар 2 ст. ложки
- масло сливочное растопленное 150 г

для начинки:

- персики консервированные 1 кг
- творог 500 г
- сахар ¾ стакана
- сахар ванильный 1 ст. ложка
- цедра и сок ½ лимона
- сливки жирные 1 стакан
- желатин 16 г

для оформления:

- орехи грецкие рубленые 3 ст. ложки
- конфитюр персиковый 1 ст. ложка

■ Сухари измельчите, смешайте с сахаром, маслом и выложите в форму. С персиков слейте сироп, из 300 г приготовьте пюре.

■ Замесите однородную массу из творога, сахара, ванильного сахара, лимонной цедры с добавлением сиропа. В конце добавьте фруктовое пюре.

■ Взбейте сливки в пену. Замочите желатин в небольшом количестве холодной кипяченой воды, оставьте на 30 минут, затем, помешивая, распустите на водяной бане. И то и другое добавьте в творожную смесь. Разъемную форму наполните приготовленной массой, разровняйте и поставьте в холодильник на 2–3 часа.

■ На торт разложите оставшиеся персики и листики мяты. Смажьте боковую поверхность торта конфитюром, посыпьте орехами.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

КРЕМ АНГЛЕЗ

на 750 г

- яичные желтки 5 шт.
- сахарная пудра 1 стакан
- молоко 2 стакана
- сахар ванильный ½ ч. ложки

■ Желтки соедините с ванильным сахаром, перемешайте. Добавьте сахарную пудру, все взбейте. Молоко доведите до кипения, затем, непрерывно помешивая, влейте в желтковую смесь. Прогревайте смесь на водяной бане до загустения, непрерывно помешивая. Охладите.

КРЕМ МАСЛЯНЫЙ

на 550 г

- вода ½ стакана
- сахар ½ стакана
- яичные желтки 5 шт.
- масло сливочное 250 г
- сахар ванильный 1 ч. ложка

■ В воду добавьте сахар и сварите сироп на среднем огне. Желтки взбейте на водяной бане. Введите сироп и взбивайте до однородной массы. Постепенно введите в смесь размягченное масло, ванильный сахар и перемешайте. Охладите.

КРЕМ БЕЛКОВЫЙ

на 800 г

- яичные белки 8 шт.
- сахар 2 стакан
- вода 1 стакан
- сахар ванильный ½ ч. ложки

■ Сахар соедините с ванильным сахаром и водой, поставьте на слабый огонь и, помешивая, варите до загустения.

■ К моменту когда сироп будет готов, взбейте белки в пену. Тонкой струйкой влейте сироп в белки, непрерывно взбивая массу. Взбивайте до остывания.

ТЕСТО ЗАВАРНОЕ

на 1 кг

- мука пшеничная 2 стакана
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- масло сливочное 160 г
- яйца 5 шт.
- вода 2 стакана
- соль

■ В подсоленной воде растопите масло, добавьте муку, сахар и, помешивая, прогревайте на слабом огне до образования однородной массы. Снимите с огня, остудите до 60 °С и по одному вбейте яйца.

■ Выпекайте изделия из заварного теста при 180 °С.

СЕРИЯ КНИГ ПО КУЛИНАРИИ «СЕМЬ ПОВАРЯТ»



- ■ Витаминные заготовки
- ■ Волшебство чая
- ■ Блюда страсти
- ■ Готовим к празднику
- ■ Щедрая осень
- ■ Пироги по-русски
- ■ Заливные блюда
- ■ Закуски с рыбой
- ■ Чудо-каши
- ■ Быстрый завтрак



По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Торговый дом «Аркаим»
Москва, 105066, ул. Нижняя Красносельская, 35, стр. 9
тел/факс (495) 589-23-30
e-mail: belova@arkaim.biz

Челябинск, 454091, ул. Карла Маркса, 38, офис 413
тел. (351) 239-15-26, e-mail: emelyanova@arkaim.biz

Отдел маркетинга, рекламы
тел. (351) 239-15-26, e-mail: kalinina@arkaim.biz

Отдел корпоративных продаж, изготовление книг на заказ
тел. (351) 239-15-26
e-mail: kalinina@arkaim.biz sales@arkaim.biz

Полная информация на сайтах:
www.arkaim.biz www.millionmenu.ru

Интернет-магазин: shop.millionmenu.ru

Фотобанк – foto.millionmenu.ru
e-mail: hodor@arkaim.biz

Наши официальные партнеры
Челябинск, «ИнтерСервис», тел. (351) 247-74-01, 247-74-02
Украина, Киев, «Казка+», тел. (1038044) 490-35-78
Москва, «Амадеос», тел. (495) 670-04-68, 223-01-43
Москва, «Лабиринт», тел. (495) 231-46-79
Казахстан, Алма-Ата, «Седьмой лепесток» тел. (7272) 44-70-70

Оптовые и розничные продажи
Санкт-Петербург, «Хит Книга», тел. (812) 976-90-62
Беларусь, Минск, ООО «Макбел-МЭМ» тел. (10375) 29-697-01-39
Екатеринбург, «Люмна», тел. (343) 264-23-69
Иркутск, «Продалитъ», тел. (3952) 241-777, 241-786
Новосибирск, «СибВерк», тел. (383) 212-50-90
Краснодар, «Оберкоспа», тел. (8612) 62-54-97, 79-54-20
Владивосток, «Илита», тел. (4232) 44-12-37
Нижний Новгород, ИП Любчанский тел. (831) 430-94-11, 434-03-05
Ростов-на-Дону, ИП Попов, тел. (8632) 299-37-30
Пермь, ИП Зеленецкий, тел. (3422) 41-11-35
Казань, «Пегас», тел. (8432) 72-34-55
Воронеж, «Амиталь», тел. (4732) 23-00-02
Пятигорск, «Твоя книга», тел. (8793) 39-02-54
Екатеринбург, «100 000 книг на Декабристов», ул. Декабристов, 51 тел. (343) 370-02-41
Уфа, Изд-во ГУП РБ «Белая река», ул. Кирова, 109 тел. (3472) 79-80-43
Благовещенск, ООО «Буквица», ул. Б. Хмельницкого, 9 тел. (4162) 53-15-10
Сургут, «Книга СГМУТП Сургут», ул. Маяковского, 14 тел. (3462) 37-58-11
Екатеринбург, ОАО «Уральский рабочий», пр. Ленина, 49 тел. (343) 371-39-10
Салехард, «Ямалкнига», ул. Республики, 98а, тел. (34922) 4-62-17
Армения, Ереван, «Букинист», пр. Месропа Маштоца, 2 тел. (1037410) 53-74-13

Магазины Москвы
ООО «Торговый Дом Книги «Москва»
Москва, ул. Тверская, 8, тел. (495) 629-64-83, 797-87-17
e-mail: spravka@moscowbooks.ru www.moscowbooks.ru

ООО «Библио-Глобус», Москва, ул. Мясницкая, 6/3, стр. 1
тел. (495) 781-19-00, 624-46-80
e-mail: mail@biblio-globus.ru www.biblio-globus.ru

ГУП «ОЦ «Московский Дом книги»
Москва, ул. Новый Арбат, 8, тел. (495) 789-35-91
e-mail: zakaz@mdk-arbat.ru www.mdk-arbat.ru

ООО «Дом Книги «Молодая гвардия»
Москва, ул. Большая Полянка, 28, тел. (495) 238-50-01
e-mail: inform@bookmg.ru www.bookmg.ru

Дом Книги «Медведково»
Москва, Заревый проезд, 12, тел. (495) 478-48-97
e-mail: manager@bearbooks.ru www.bearbooks.ru

Сеть магазинов «Республика»
Москва, 1-я Тверская-Ямская улица, 10
тел. (495) 251-65-27, 781-37-87
e-mail: adm@respublica.ru www.respublica.ru

Сеть магазинов «Новый книжный»
Москва, Малая Сухаревская площадь, 12, тел. (495) 937-85-81
www.nk1.ru

Генеральный поставщик бумаги «Русбумторг»
Москва, тел. (495) 933-12-60, 933-12-61, 933-12-62